Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 286-1 (2005) (Arabic): MACARONI AND METHODS OF INSPECTION AND TESTING, Part 1: MACARONI

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٢٨٦-١/ ٢٠٠٥

المكرونة وطرق الفحص والاختبار

الجزء الأول : المكرونة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PdfSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمـــة

م٠ق٠م ٢٨٦ ١/٢٠٠٥ الخاصة بالمكرونة وطرق الفحص و الاختبار الجزء الاول المكرونة تلغى وتحل محل اخر اصدار لها عام ١٩٨٨

وتم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام باعداد هذة المواصفة لجنة التوافق رقم (٤/٣) الخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

المكرونة وطرق الفحص والاختبار
الجزء الأول :المكرونة

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية للمكرونة ولا تختص بالمكرونة المدعمة غذائيا ٠

٢ التعريف

المكرونة: هى ناتج تجفيف أشكال من العجينة المصنوعة من اضافة الماء الى السيمولينا فقط أودقيق القمح وقد يضاف البيض وبعض المواد المحسنة للون والقوام ٠

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون السيمولينا المستخدمة فى صناعة المكرونة مطابقة للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٦٤٩ "سيمولينا قمح الديورم " ٠

٣/ ٢ يكون دقيق القمح المستخدم فى صناعة المكرونة بمعدل استخراج لا يزيد على ٧٢٪ طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٣٤١٨ " الدقيق الابيض لانتاج المكرونة "، ويكون السميد المستخدم مطابقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٤٤٦٤" السميد" ٠

٣/ ٣ تكون المواد المضافة المستخدمة طبقا للتشريعات الصحية الصادرة فى هذا الشأن، وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس)٠

٣/ ٤ تكون خالية من الشوائب والمواد الغريبة والحشرات واجزائها وأطوارها وكذلك مخلفات القوارض٠

٣/ ٥ لاتزيد نسبه الرطوبه فى المنتج النهائى على ١٢,٥٪ بالوزن ٠

٣/ ٦ لا تقل نسبة البروتين فى المنتج المصنع من السيمولينا عن ١٢٪ محسوبة على الوزن الجاف ٠

٣/ ٧ لا تزيد نسبة الرماد فى المنتج من السيمولينا على ٠,٩٪ والمنتج من دقيق القمح على٠,٦٪ محسوبة على الوزن الجاف ٠

٣/ ٨ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/ ٩ تكون خالية من النموات الفطرية والاحياء الدقيقه الممرضة وسمومها .

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ تكون متجانسة فى الشكل والنوع وخالية من البقع٠

٤/ ٢ يكون مقطعها عند الكسر زجاجيا وتكون الاصناف الطويلة منها قابلة للثنى الى ماقبل الكسر.

٤/ ٣ عند طهى المكرونة فى الماء يجب أن تحتفظ بشكلها ولا تتعجن على أن يزيد حجمها الى ما لا يقل عن ثلاثة أمثال الحجم الأصلي للمصنوعة من السيمولينا والى ما لا يقل عن ضعف حجمها الاصلى للمصنوعة من دقيق القمح ٠

٤/ ٤ نسبة الالياف فى المنتج من السيمولينا فى حدود ٠,٤٥٪ وفى المنتج من دقيق القمح فى حدود ٠,٣٪ محسوبة على الوزن الجاف

٤/ ٥ نسبة المواد الصلبة فى ماء السلق فى المنتج من السيمولينا ٨٪ وفى المنتج من دقيق القمح فى حدود ١٠٪ محسوبة على الوزن الجاف ٠

٤/ ٦ نسبة البيض الطازج أو المجمد أو المجفف فى حالة إضافتة الى المكرونة فى حدود ٥,٥٪ بالوزن محسوبة على المادة الجافة ، نسبة المواد الدهنية فى حدود ٢,٦٥٪ ونسبة الفوسفور الدهنى فى حدود ٠,٠٦٪ .

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواصه دون تلف ٠

٥/ ٢ تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بكل منها

٥/ ٣ مع مراعاة ماورد بالمواصفة القياسية رقم ١٥٤٦ "بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " و القرارات الصادرة بشأن البيانات ، تدون البيانات التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أخرى بجانب اللغة العربية :

٥/٣/١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٥/٣/٢ نوع المنتج

٥/٣/٣ بيان بالمكونات شاملة المواد المضافة فى حالة اضافتها

٥/٣/٤ الوزن الصافى

٥/٣/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (شهر –سنة) طبقا للمواصفة القياسية رقم ٢٦١٣ -٥ "فترات صلاحية المنتجات الغذائية الجزء الخامس : فترات صلاحية الحبوب و البقول ومنتجاتهما "

٦/٣/٥ عبارة "صنع فى مصر" فى حالة الانتاج المحلى ٠

٧/٣/٥بلد المنشا وأسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد٠

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية م ق م رقم ٢٨٦ -٢ " المكرونة وطرق الفحص والاختبار الجزء الثانى طرق الفحص والاختبار " ٠

٧ المصطلحات الفنية

تلوث بالمواد المشعة .... Radioactive contamination

فوسفور دهنى .... Lipidic phosphorous

سيمولينا .... Semolina

مادة محسنة .... Improver

٨ المراجع

- Code of federal Regulations (1985)
Food and Drugs part 139 "Macaroni and noodle products"
office of the Federal Register, National archives and Records
service, USA

- القانون الايطالى رقم ١٩٦٧/٥٨٠، ١٩٧١/٤٤٠ الخاص بنظام تجارة وتصنيع الحبوب والدقيق والخبز و المكرونة٠

www.pdfSecure Demo.com

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٤) والخاصة بالحبوب والبقول ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية:

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
كلية زراعة مشتهر
معهد تكنولوجيا الأغذية المركز البحوث الزراعية
المعامل المركزية وزارة الصحة والسكان
مصلحة الكيمياء
معهد التغذية
شركة يونيليفر مشرق
هيئة الرقابة على الصادرات و الواردات
هيئة السلع التموينية
شركة مطاحن شمال القاهرة
مصنع مكرونة روما
شركة كاتوارومتيك (مكرونة بيتونى)
شركة مصر للاغذية (مكرونة كابرى)
غرفة صناعة الحبوب ومنتجاتها

www.pdfSecure.com Demo www.pdftron.com

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 286-1/ 2005

MACARONI AND METHODS OF INSPECTION AND TESTING

PART 1 : MACARONI

ICS :67.060

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality